

PROPOSAL PKM-K
PUSAY UNTUK MENINGKATKAN GIZI ANAK



Oleh:

Sekar Sholatikaningrum	A520180002
Annisa Nur Rahma	A520180006
Alfina Endah Sulis Setiawati	A520180015
Misita Aryani	A520170051

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2021

Abstrak

Indonesia banyak terdapat tanaman sayur yang beraneka ragam. Sayuran merupakan tanaman yang sering digunakan sebagai bahan untuk melengkapi nasi dan lauk pauk. Sayuran kaya akan serat, vitamin, dan mineral sehingga sangat baik untuk di konsumsi.

Puding merupakan hidangan penutup sekaligus camilan yang disukai banyak orang. Puding terbuat dari agar-agar dan susu. Puding sayur merupakan inovasi terbaru yang jarang ditemui di pasaran karena di pasaran banyak menjual puding yang berbahan dasar buah saja. Dengan demikian kami berinovasi untuk menciptakan puding sayur sebagai alternatif sayuran yang dapat membuat anak menyukai sayuran. Inovasi baru ini juga dapat meningkat gizi anak karena berbahan dasar sayuran dan sayuran sangat dibutuhkan oleh tubuh terutama anak-anak agar gizi pada anak tercukupi.

Usaha pembuatan puding yang terbuat dari sayur wortel dan brokoli meningkatkan daya jual produk puding sayur. Usaha pembuatan produk puding sayur ini akan dipasarkan di wilayah Solo Raya dan akan dikembangkan diluar wilayah Solo Raya. Puding sayur memiliki peluang usaha yang cukup tinggi karena: (1) Banyaknya masyarakat terutama anak-anak menyukai makanan manis; (2) Bahan baku yang mudah didapat; (3) Alternatif pengganti sayur bagi anak yang tidak suka sayur; (4) Dalam pembuatan produk tidak harus memiliki keahlian khusus; (5) Dari kalangan remaja sampai orang tua bisa membuat produk ini; (6) Belum banyak yang menjual produk ini.

Sasaran dari produk ini adalah anak-anak kecil dan remaja yang kurang suka dengan sayuran, terutama sayuran wortel dan brokoli, karena produk ini memiliki harga terjangkau dan memiliki khasiat yang besar.

Kata Kunci : Sayur, Puding, Wortel, Brokoli

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Kegiatan	2
1.4 Manfaat Kegiatan	2
1.5 Luaran Yang Diharapkan	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1 Gambaran Usaha	3
2.2 Gambaran Produk.....	3
2.3 Analisis Peluang Usaha	3
2.4 Tingkatan Persaingan	4
2.5 Analisis Produk	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	6
3.1 Pra Produksi	6
3.2 Produksi Pusay	6
3.3 Pengemasan Pusay	7
3.4 Promosi Dan Pemasaran.....	7
3.5 Pasca Produksi.....	7
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	8
4.1 Anggaran Biaya.....	8
4.2 Jadwal Kegiatan	8
DAFTAR PUSTAKA	9
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	10
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pendamping.....	10
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	16
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas ..	18
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana.....	19

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia banyak terdapat tanaman sayur yang beraneka ragam. Sayuran merupakan tanaman yang sering digunakan sebagai bahan untuk melengkapi nasi dan lauk pauk. Sayuran kaya akan serat, vitamin, dan mineral sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Sayuran dapat dibagi menjadi beberapa kelompok yaitu: sayuran daun, sayuran akar, sayuran buah, sayuran bunga, sayuran umbi, sayuran batang, dan sayuran biji. Mengonsumsi sayuran secara rutin dengan porsi yang seimbang tidak hanya membuat tubuh menjadi lebih sehat, tetapi juga dapat meremajakan sel-sel di dalam tubuh (Ayu, 2015:18-19).

Puding merupakan hidangan penutup sekaligus camilan yang disukai banyak orang. Puding terbuat dari agar-agar dan susu. Tak heran anak-anak pun menyukainya. Salah satu sayuran bunga yang kaya akan manfaat adalah brokoli. Brokoli adalah tumbuhan yang termasuk kedalam *family Brassicaceae*, varietas *Botrytis L*, sub-varietas *Cysoma*. Kata brokoli berasal dari Italia yaitu “*broco*” yang berarti “tunas”. Brokoli berasal dari gabungan kuntum yang menghimpun dan membentuk bunga yang besar dan kuntumnya berwarna hijau tua (Wirakusumah, 2013:51). Brokoli mengandung beragam vitamin dan mineral penting seperti vitamin C, kalsium, natrium, kalium, besi, selenium. Zat lain yang terkandung dalam brokoli adalah sulfat dalam bentuk glukosinolat, senyawa antidote, monoterpene, dan genestein. Begitu pula flavonoid dan serat yang terkandung juga memperkaya kandungan nutrisi dari brokoli (Sunardi, 2015:25)

Wortel (*Daucus carota L.*) merupakan salah satu jenis sayuran umbi dan dikenal masyarakat sebagai sumber vitamin A. wortel mengandung senyawa-senyawa karotenoid, terutama β -karoten, yang merupakan prekursor vitamin A dan provitamin A, yang dapat juga berfungsi sebagai antioksidan (Bidlack dan Wang, 2000:241-270). Berdasarkan komposisi zat gizi yang terkandung dalam wortel, setiap zat gizi mempunyai manfaat bagi tubuh manusia. Seperti, vitamin A dalam jumlah yang tinggi sangatlah bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata agar tetap prima. Semua pigmen penglihatan yang ada pada mata berasal dari protein yang mengandung vitamin A. dan wortel juga mengandung Betakaroten yang memiliki fungsi sangat luar biasa terhadap radikal bebas yang sering kali menyebabkan penyakit berbahaya seperti kanker. Betakaroten juga sangat bermanfaat untuk menurunkan resiko terjadinya kanker prostat pada pria.

Puding sayur merupakan inovasi terbaru yang jarang ditemui di pasaran karena di pasaran banyak menjual puding yang berbahan dasar buah saja. Dengan demikian kami berinovasi untuk menciptakan puding sayur sebagai alternatif sayuran yang dapat membuat anak menyukai sayuran. Inovasi baru ini juga dapat meningkatkan gizi anak karena berbahan

dasar sayuran dan sayuran sangat dibutuhkan oleh tubuh terutama anak-anak agar gizi pada anak tercukupi.

Gizi merupakan zat makanan yang apabila dikonsumsi seseorang maka akan mendatangkan kesehatan. Menyiapkan asupan gizi untuk anak merupakan hal yang penting yang harus diperhatikan oleh orang tua. Karena asupan gizi yang diterima anak akan mempengaruhi proses tumbuh kembang mereka di usia dewasa kelak. Pemberian gizi sehat disarankan mulai sejak anak dalam kandungan hingga usia 3 tahun untuk membantu mengembangkan pertumbuhan sel-sel otak pada anak sejak mereka bayi. Gizi-gizi penting yang dibutuhkan akan pada rentang waktu tersebut adalah protein, karbohidrat, vitamin B1, B6, asam folat, yodium, zat besi, seng, AA, DHA, sphingomyelin, sialic acid, dan asam-asam amino.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka untuk menjadi wirausaha dimulai dengan membuat *dessert* (puding) yang memiliki inovasi dan manfaat yang baik, serta memiliki cita rasa yang tinggi dan unik, sehingga memiliki nilai jual yang tinggi. Oleh karena itu, kami berusaha membuat inovasi baru dengan membuat puding dengan mengkombinasi sayur wortel dan sayur brokoli. Dengan demikian minat anak terhadap sayuran meningkat.

1.2 Rumusan Masalah

Penelitian memiliki rumusan masalah sebagai berikut :

- 1.2.1 Apa manfaat puding sayur untuk anak ?
- 1.2.2 Bagaimanacara membuat puding sayur tersebut aman dikonsumsi anak?
- 1.2.3 Apakah anak menyukai puding dengan inovasi tersebut?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari program ini adalah sebagai berikut :

- 1.3.1 Mengetahui manfaat puding sayur bagi anak.
- 1.3.2 Mengidentifikasi puding sayur yang aman di konsumsi dan mempunyai nilai gizi yang tinggi bagi anak.
- 1.3.3 Mengetahui inovasi bentuk-bentuk puding yang beragam untuk menarik minat konsumsi sayur pada anak.

1.4 Manfaat Kegiatan

Adapun manfaat dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- 1.4.1 Meningkatkan minat masyarakat dalam memanfaatkan sayur untuk bahan makanan.
- 1.4.2 Memberikan peluang usaha untuk membuat produk puding sayur.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Adapun hasil yang diharapkan dari pelaksanaan program ini adalah :

- 1.5.1 Meningkatkan nilai jual sayuran dalam bentuk dan rasa yang berbeda namun kaya manfaat.
- 1.5.2 Membuka usaha puding yang memiliki rasa berbeda.
- 1.5.3 Berjalannya wirausaha puding yang diminati semua kalangan.
- 1.5.4 Usaha ini dapat dipatenkan dan dapat didaftarkan ke PIRT atau BPOM

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Usaha

Usaha pembuatan puding yang terbuat dari sayur wortel dan brokoli meningkatkan daya jual produk puding sayur. Usaha pembuatan produk puding sayur ini akan dipasarkan di wilayah Solo Raya dan akan dikembangkan diluar wilayah Solo Raya. Puding merupakan hidangan penutup sekaligus camilan yang disukai banyak orang. Puding terbuat dari agar-agar dan susu. Tak heran bila anak-anak pun menyukainya. Puding sayur sangat jarang ada di pasaran karena masyarakat belum banyak yang mengetahui manfaat dari sayur untuk bahan makanan. Apabila puding sayur diujikan di pasaran dan membuat masyarakat tertarik ingin mencobanya, maka akan membuat produk puding sayur semakin menguntungkan.

2.2 Gambaran Produk

Produk usaha yang akan dikembangkan adalah puding sayur. Selain rasanya yang enak, puding juga memiliki beragam manfaat. Bagi anak-anak puding bisa digunakan sebagai cara sehat untuk mendapatkan kalsium yang berasal dari susu, kandungan vitamin, mineral, dan protein serta serat. Seperti kita ketahui, sayuran merupakan salah satu bahan makanan sehat yang baik untuk menjaga kesehatan anak. Sayuran sendiri memiliki beberapa kandungan yang sangat dibutuhkan untuk menjaga kesehatan anak, membantu pertumbuhan dan membantu perkembangannya yang optimal. Sayuran mengandung kalori dan lemak yang rendah, yang membuatnya menjadi keharusan dalam setiap hidangan yang dimiliki anak. Semakin tinggi asupan sayuran, maka anak akan semakin sehat.

Puding sayur ini dapat dijadikan peluang usaha yang sangat menjanjikan karena selain bahannya yang mudah didapatkan belum banyak pula yang menjual puding seperti ini. Puding sayur juga bisa digunakan sebagai alternatif pengganti sayuran yang tidak begitu disukai anak-anak. Puding sayur memiliki peluang usaha yang cukup tinggi karena: (1) Banyaknya masyarakat terutama anak-anak menyukai makanan manis; (2) Bahan baku yang mudah didapat; (3) Alternatif pengganti sayur bagi anak yang tidak suka sayur; (4) Dalam pembuatan produk tidak harus memiliki keahlian khusus; (5) Dari kalangan remaja sampai orang tua bisa membuat produk ini; (6) Belum banyak yang menjual produk ini.

2.3 Analisis Peluang Usaha

Peluang pasar untuk produk yang berbahan dasar agar-agar dan sayur ini kemungkinan sangat diminati di pasaran dan masih jarang ditemui di pasaran, sehingga dapat menciptakan rasa penasaran masyarakat terhadap produk ini. Produk ini dapat dinikmati oleh semua kalangan terutama anak-anak karena anak-anak banyak yang tidak suka dengan sayur dan harga untuk produk ini

juga sangat terjangkau dan sebagai alternatif sayuran. Berikut ini analisis SWOT produk Pusay:

Table 1.1 Analisis SWOT Pusay

Aspek	Produk Pusay
Strength	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki rasa yang unik dan bergizi tinggi 2. Memiliki bentuk yang bervariasi 3. Tanpa pengawet buatan dan lebih terjamin kesehatannya 4. Bahan baku sangat mudah didapat
Weakness	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk ini hanya bertahan 2 hari di dalam kulkas. 2. Pusay memiliki rasa manis dari susu dan sedikit gula. 3. Produk yang jarang ditemui oleh masyarakat
Opportunity	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cakupan pemasaran yang luas. 2. Masyarakat yang konsumtif akan produk yang baru dan jarang dijual.
Threat	Tindakan plagiatisme atau peniruan barang produksi

2.4 Tingkat Persaingan

Melihat situasi ditempat yang akan diperkenalkan produk ini, sepertinya produk puding sayur ini akan laku dipasaran. Karena harga dari produk ini sangat terjangkau untuk kalangan anak-anak, remaja sekaligus masyarakat dan manfaatnya yang begitu besar akan menarik minat masyarakat dalam mengkonsumsi produk ini.

Persaingan pasar yang begitu cepat, membuat produk meningkatkan inovasi dalam jangka waktu tertentu sesuai perkembangan zaman dan minat konsumen terhadap kuliner di Indonesia. Hal ini menjadi tantangan sekaligus kesempatan untuk mempertajam pesan mengenai keunggulan produk. Puding sayur dengan segala manfaat dapat menjadi alternatif makan sayuran dan penambah gizi bagi anak.

2.5 Analisis Produk

2.5.1 Ekonomi Usaha

Semua orang atau masyarakat tentu saja bisa menjadi konsumen pada produk ini. Produk bersifat murah, menarik dan ekonomis. Target utama pada produk ini adalah anak-anak dan remaja. Bahkan bahan Pusay ini bisa didapat dengan cara membeli bahan utama yaitu puding dan sayur.

2.5.2 Sasaran Usaha

Sasaran dari produk ini adalah anak-anak kecil dan remaja yang kurang suka dengan sayuran, terutama sayuran wortel dan brokoli, karena produk ini memiliki harga terjangkau dan memiliki khasiat yang besar.

2.5.3 Keunggulan Produk

Pusay menggunakan bahan yang terbuat dari sayur wortel dan brokoli dan puding selain itu Pusay juga memiliki rasa yang khas dan lezat. Dengan rasa yang khas dan lezat akan membuat masyarakat menggemari produk tersebut.

2.5.3 Strategi Promosi dan Pemasaran

Promosi merupakan cara yang digunakan untuk memperkenalkan suatu produk pada masyarakat umum. Promosi merupakan salah satu hal yang penting dalam kunci keberhasilan suatu usaha. Dalam mempromosikan produk Pusay menggunakan beberapa cara, yaitu :

a. Personal *Selling*

Pemasaran ini dilaksanakan ketika ada *event* atau acara *Car Free Day* di berbagai wilayah terutama wilayah Surakarta. Produk ditawarkan langsung ke konsumen dengan menjelaskan keunggulan Pusay.

b. Melalui penyuluhan di tempat ramai seperti Posyandu, PKK dan perkumpulan di masyarakat.

2.5.4 Harga

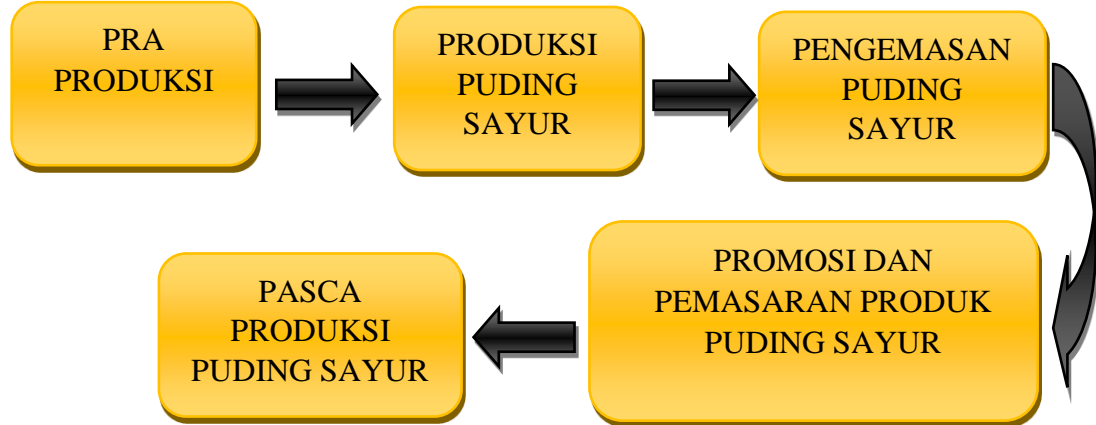
Puding sayur yang diproduksi dijual dengan harga yang terjangkau yaitu (sekian). Harga tersebut ditentukan berdasarkan perhitungan biaya produksi.

2.5.5 Langkah Pengembangan Kedepan

Langkah yang akan dilakukan apabila usaha ini berkembang dan permintaan tinggi adalah mempertahankan kualitas produk dan keunggulan produk, memperluas pemasaran produk baik melalui website maupun took-toko, dan akan mengembangkan produk agar lebih bervariasi.

BAB 3 METODE PELAKSAAN

Pelaksanaan kegiatan produk Pusay mengikuti *flow up* yang dapat dilihat pada gambar 3.1 sebagai berikut :



Gambar 3.1 *flow up* produk Pusay

3.1 Pra Produksi

Pada tahap ini dilakukan survei lokasi penjualan bahan baku dan peralatan produk Puding sayur serta pemilihan bentuk yang akan di buat dalam bentuk cetakan. Fungsinya, agar segala sesuatu yang sudah di siapkan sesuai dengan konsep yang sudah di buat dari awal.

3.2 Produksi Puding Sayur

Pada tahap ini dilakukan proses produksi Puding Sayur dengan rincian sebagai berikut:

No	Alat
3.2.1	Kompore
3.2.2	Panci
3.2.3	Sendok sayur
3.2.4	Cetakan
3.2.5	Brender
3.2.6	Saringan
3.2.7	Sendok
3.2.8	Baskom
3.2.9	Kulkas
3.2.10	Pisau

No	Bahan
3.2.1	Brokoli
3.2.2	Wortel
3.2.3	Agar-agar
3.2.4	Susu
3.2.5	Gula
3.2.6	Air
3.2.7	Gas
3.2.8	Mika
3.2.9	Pewarna makanan

A. Cara Pembuatan Puding Sayur

1. Kupas wortel dan brokoli kemudian cuci, setelah itu potong wortel dan brokoli menjadi kotak-kotak,
2. Haluskan wortel dan brokoli menggunakan *blender* secara terpisah
3. Campurkan Air, agar-agar, jus wortel atau jus brokoli, susu dan gula ke dalam panci lalu panaskan di atas kompor dengan api sedang.
4. Supaya tidak lengket dan menggumpal campuran tersebut diaduk dan tunggu hingga mendidih.
5. Setelah mendidih matikan api, lalu masukan perwarna makanan,
6. Tuang adonan puding ke dalam cetakan atau wadah,
7. Kemudian diamkan puding hingga mengeras,

3.3 Pengemasan Produk Puding Sayur

Tahap ini dilakukan pengemasan terhadap produk Puding Sayur dengan mendesain kemasan yang unik dan semenarik mungkin. Dengan kemasan yang berbedakan dapat menarik konsumen. Pengemasan produk merupakan hal yang sangat penting untuk memproteksi produk dan memudahkan proses distribusi, penyimpanan, penjualan serta penggunaannya. Serta dalam membuat desain kemasan lebih dibedakan dan tidak harus mengikuti produk yang sudah ada, sehingga produk mempunyai ciri karakteristik tersendiri sehingga lebih menarik peminat masyarakat. Dalam pengemasan produk ini kami menggunakan kemasan kotak mika yang berukuran 7 cm dan pada bagian atas kemasan kami menyantumkan stiker nama produk, komposisi dan tanggal pembuatan. Selain sederhana yang terpenting terlihat unik dan menarik serta menampilkan informasi produk yang diproduksi.

3.4 Promosi dan Pemasaran Produk Puding Sayur

Tahap ini dilakukan promosi dan publikasi produk Puding Sayur dengan menerapkan sistem pemasaran langsung dan tidak langsung. produksi langsung dilakukan dengan membuka *stand* penjualan Puding Sayur di tempat yang strategis dan menitipkan produk Puding Sayur di swalayan atau toko-toko. Sedangkan mempromosikan secara tidak langsung dilakukan melalui media virtual yakni melalui *website* di internet dan jejaring sosial seperti *twitter*, *facebook*, *instagram* dan sebagainya. Menyebarkan brosur-brosur ke jalan serta keramaian lainnya.

3.5 Pasca Produksi Puding Sayur

Tahap ini dilakukan evaluasi terhadap semua proses kegiatan usaha produk Puding Sayur mulai dari produksi, pengemasan, hingga promosi dan publikasi termasuk di dalamnya analisis data mengenai perkembangan usaha dan pencapaian target usaha serta profil penjualan. Untuk meningkatkan produktivitas puding sayur, maka perlu dilakukan peningkatan kapasitas mesin produksi sehingga dapat memenuhi permintaan pasar. Dengan begitu dapat mengembangkan produk-produk baru lainnya serta membantu dalam pengawasan mutu produk yang dihasilkan.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.1 Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya
1.	Perlengkapan yang diperlukan	Rp. 3.750.000,00
2.	Bahan habis pakai	Rp. 1.560.000,00
3.	Perjalanan	Rp. 1.990.000,00
4.	Lain-lain	Rp. 2.700.000,00
	Jumlah	Rp. 10.000.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

Table 4.2 Jadwal Kegiatan

[illegible]

DAFTAR PUSTAKA

- Ikoma, I. 2018. *Aneka Resep Olahan Puding: Pengertian Puding*. URL: <https://www.ikoma.co.id>. Diakses 18 Desember 2019.
- Lidiyawati, R. Dkk. 2013. Mantel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambahan Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 3 (1): 11-14.
- Misnaiyah, Indani, dan Rahmi Kamal. 2018. Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (Brassica Oleracea): Pengertian Sayuran. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 3 (1): 54-62.
- Misnaiyah, Indani, dan Rahmi Kamal. 2018. Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (Brassica Oleracea): Pengertian Brokoli. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 3 (1): 54-62.
- Zony, E. 2019. *Asupan Gizi Yang Baik Untuk Anak Usia Dini*. URL: <http://hubsehat.com>. Diakses Tanggal 18 Desember 2019.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 3. Biodata Ketua, Anggota, Dan Dosen Pendamping

3.1 Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

Nama	Sekar Sholatikaningrum
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidiksn Anak Usia Dini
NIM	A520180002
Tempat dan Tanggal Lahir	Boyolali, 16 Januari 2000
Alamat E-Mail	ssholatikanigrum@gmail.com
Nomor Telepon/HP	083849383769

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang / Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan cantumkan dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 11-09-2019

Ketua



(Sekar Sholatikaningrum)

3.2 Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

Nama	Annisa Nur Rahma
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidiksn Anak Usia Dini
NIM	A520180006
Tempat dan Tanggal Lahir	Wonogiri, 11 Maret 2000
Alamat E-Mail	rahmaannisa637@gmail.com
Nomor Telepon/HP	0856 4739 5453

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang / Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan cantumkan dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 11-09-2019

Anggota 1



(Annisa Nur Rahma)

3.3 Identitas Anggota 2

A. Identitas Diri

Nama	Alfina Endah Sulis Setiawati
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidiksn Anak Usia Dini
NIM	A520180015
Tempat dan Tanggal Lahir	Bangunsari OKU, 23 Mei 2000
Alamat E-Mail	vinaaend@gmail.com
Nomor Telepon/HP	082 282 323 116

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang / Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan cantumkan dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 11-09-2019

Anggota 2

(Alfina Endah Sulis Setiawati)

3.4 Identitas Anggota 3

A. Identitas Diri

Nama	Misita Aryani
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidiksn Anak Usia Dini
NIM	A520170051
Tempat dan Tanggal Lahir	Pekalongan, 13 Juli 1999
Alamat E-Mail	misita13aryani@gmail.com
Nomor Telepon/HP	0855 5901 4088

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang / Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan cantumkan dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 11-09-2019

Anggota 3

(Misita Aryani)

3.5 Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Drs. Haryono Yuwono M.Pd
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Pendidikan Guru Pendidika Anak Usia Dini
4.	NIP/NIDN	0601085701
5.	Tempat, Tanggal Lahir	Brebes, 01 Agustus 1957
6.	Alamat E-Mail	haryono_yuwono@ums.ac.id
7.	Nomor Telephone/HP	0856 4726 2626

B. Riwayat Pendidikan

Gelar Akademik	Sarjana	S2/Magister	S3/Doktor
Nama Institusi	Universitas Sebelas Maret	Universitas Muhammadiyah Surakarta	
Jurusan Prodi	Didaktik Kurikulum	Adnimistrasi Pendidikan	
Tahun Masuk-Lulus	1977-1982	2010-2013	

C. Rekam Jejak Tri Darma PT

Pendidikan/Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1	Filsafat Pendidikan	Wajib	2
2	Manajemen Pendidikan	Wajib	2
3	Pancasila	wajib	2
4	PKn	Wajib	2
5	Perlindungan Anak	Pilihan	2

Penelitian

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Faktor Penghambat dan Pendorong Program Pembangunan PAUD di Grogol Sukoharjo	PID UMS	2016

Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
1	Upaya Mengembangkan Kreativitas Anak Usia Dini di Desa Pajang Lawean Surakarta	LPPM UMS	2018-2019

Semua data yang saya isikan dan cantumkan dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Dengan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 11-09-2019

Dosen Pendamping



(Drs Haryono Yuwono SE, M.Pd)

Lampiran 4. Justifikasi Dana Anggaran

1. Jenis Perlengkapan	volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Kompor	1	340.000	340.000
- Panci	2	25.000	50.000
- Sendok Sayur	2	7.500	15.000
- Cetakan	10	8.000	80.000
- Blender	2	140.000	280.000
- Saringan	2	9.000	16.000
- Sendok	12	1.500	18.000
- Baskom	5	15.000	75.000
- Kulkas	1	2.855.000	2.855.000
- Pisau	2	10.500	21.000
SUB TOTAL (Rp)			3.750.000
2. Bahan Habis	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Brokoli	10 kg	48.000	480.000
- Wortel	10 kg	40.000	400.000
- Agar-agar	4 kotak	35.000	140.000
- Susu	10 kaleng	15.000	150.000
- Gula	2,5 kg	18.000	45.000
- Air mineral	2	10.000	20.000
- Gas	5 tabung	52.000	260.000
- Mika	100	500	50.000
- Pewarna makanan	3	5.000	15.000
SUB TOTAL (Rp)			1.560.000
3. Perjalanan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Perjalanan membeli bahan baku Pusay	32x	30.000	960.000
- Perjalanan membeli kemasan	4x	15.000	60.000
- Perjalanan membeli alat produksi	2x	20.000	40.000
- Perjalanan memasarkan produk	31x	30.000	930.000
SUB TOTAL (Rp)			1.990.000
4. Lain-lain	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Biaya sewa lapak	4	25.000	100.000
- Brosur	1000 lembar	500	500.000
- Kuota internet	Unlimitid	75.000	75.000

- Biaya pendaftaran PIRT atau BPOM	1	1.885.000	1.885.000
- <i>X banner</i>	1	140.000	140.000
SUB TOTAL (Rp)			2.700.000
TOTAL 1+2+3+4 (Rp)			10.000.000
Sepuluh Juta Rupiah			

Lampiran 5. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (minggu)	Uraian Tugas
1	Sekar Sholatikaningrum (A520180002)	PG-PAUD	-	4 Minggu	Pengumpulan Bahan baku ,analisis bahan baku dan penyajian bahan baku
2	Annisa Nur Rahma (A520180006)	PG-PAUD	-	4 Minggu	Membuat laporan
3	Alfina Endah Sulis Setiawati (A520180015)	PG-PAUD	-	6 Minggu	Menyusun proposal PKM-K
4	Misita Aryani (A20170051)	PG-PAUD	-	2 Minggu	Mempersiapkan administrasi

Lampiran 5. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

Jl. A Yani Tromol Pos 1, Pabelan Kartasura Tlp. (0271) 717417, 719483 Fax

715558, Surakarta 57102 <http://ums.ac.id>

Email: ums.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sekar Sholatikaningrum
NIM : A520180002
Program Studi : Pendidikan Anak Usia Dini
Fakultas : Keguruan Dan Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul **“PUSAY UNTUK MENINGKATKAN GIZI ANAK”** yang diusulkan untuk tahun anggaran 2020 adalah asli karya kami dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Dosen Pendamping,

Surakarta, 11-09-2019

Yang Menyatakan,



(Drs. Haryono Yuwono SE, M.Pd)
NIDN/NIDK. 0601085701

(Sekar Sholatikaningrum)
NIM. A520180002

Mengetahui,

Ketua Program Studi PG-PAUD

(Ilham Sunaryo, M.Pd. AUD)
NIK/NIDN. 354/601066102